

Dobostorta



„21 dkg megtört cukrot 8 tojássárgájával medencében negyedórát jól összekeverünk. Ezután 8 tojásfehérjéből készült sűrű habot, valamint 12 dkg finomlisztet főzőkanál segítségével belekeverünk.

Most a tortaforma fenekét vajjal jól kikenjük és liszttel behintjük, azután az elkészített tészta egy részét késsel vékonyan a tortaforma fenekére kenjük és erős tűznél világosbarnára kisütjük.

Amint a vékony lapot a sütőből kivettük, a tortapléhről gyorsan leszedjük, és egy deszkára helyezzük.

Ezt mindaddig ismétljük, míg 12 vékony levél meg van sütvé.

Ezután 28 dkg törött cukrot és 6 tojást üstben habverővel a tűz fölött langyosra és jó habosra fölkeverünk. Most 42 dkg friss teavaját medencében jól megkeverünk, ehhez adjuk az üstben habart tömeget, és folytonos keverés közben még 21 dkg a tűzön kis vízzel föloldott és kihűlt finom csokoládét, utoljára még kis vaníliát is teszünk hozzá.

Ezen töltelékkel a kihűlt leveleket megtöltve, egymásra rakjuk, minden egyes levél után egy kissé megnyomkodjuk az egészet, hogy szilárdan összetapadjanak a levelek.

A töltelékkel kis mennyiséget visszatartunk, hogy ezzel a torta oldalát, melyet késsel megsimítottunk, szépen bekenhessük.

Végül 10 dkg törött cukrot a tűzön víz nélkül világosbarnára föloldunk, ezt gyorsan a tortára öntjük, és késsel simára kegetjük.

A tortát legalább 2 órára hűvös helyre kell tenni.”

*Régi idők szakácskönyve
(Őrből kapott recept)*

Olvasmányos adalék:
<http://hu.wikipedia.org/wiki/Dobostorta>